MANUAL DE INSTRUÇÕES

# Multiprocessador Multipractic

## Mod. MC-5

Produto exclusivamente para uso doméstico.

FAET

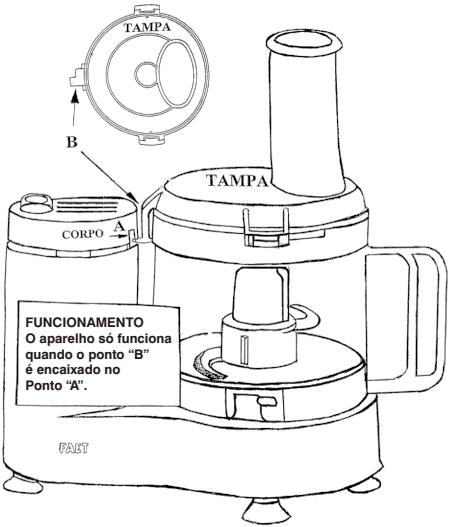
# Características

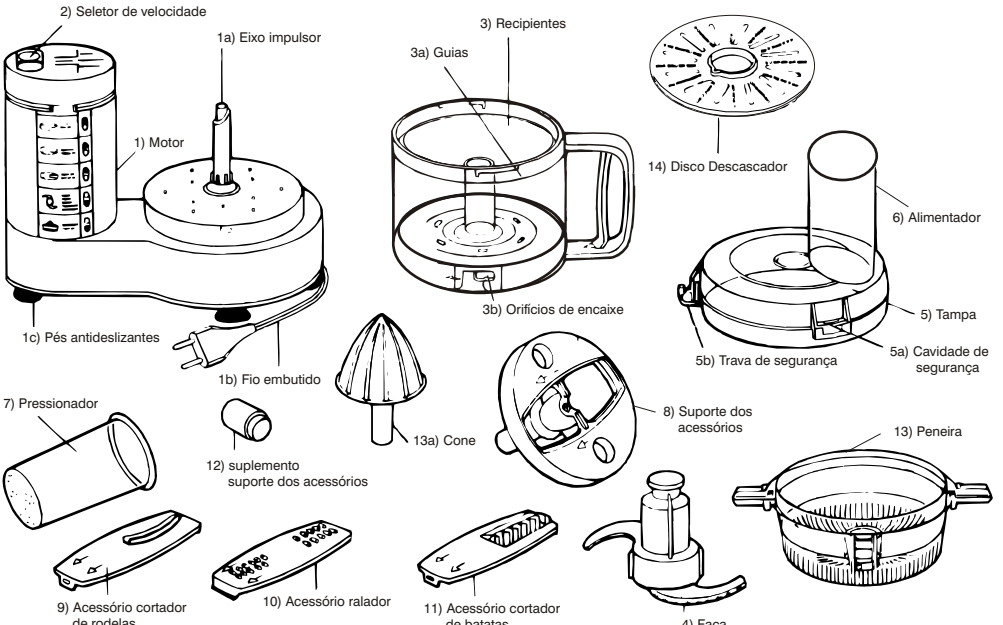
FAET Multipratic é um eletrodoméstico completo de múltiplas funções, através das quais você poderá picar, cortar, ralar, bater, misturar, amassar, e realizar inúmeras tarefas que dão ao ato de cozinhar muito mais facilidade e prazer.

## Dados técnicos

Potência: 200 watts
Voltagem: 110 ou 220 volts
Sistema de auto-refrigeração.
Interruptor de segurança que para o motor imediatamente ao se abrir o recipiente.
Seletor com 3 posições:
Ligar: Contínua
Desligar: Desligado
Pulsar: Intermitente
Acessórios: Faca para picar, bater, misturar e amassar.
Suporte dos acessórios com acessório cortador, acessório ralador e acessório cortador de batatas.
Suplemento Suporte dos Acessórios, Peneira e Cone. Pressionador. Disco Descascador.
Atenção: As ilustrações da embalagem do produto são meramente decorativas.

## ATENÇÃO



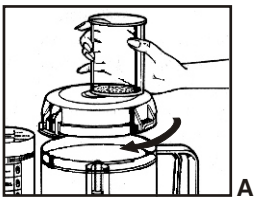

2) Seletor de velocidade
1a) Eixo impulsor
1) Motor
1c) Pés antideslizantes
1b) Fio embutido
3) Recipientes
3a) Guias
3b) Orifícios de encaixe
14) Disco Descascador
6) Alimentador
5) Tampa
5a) Cavidade de segurança
5b) Trava de segurança
7) Pressionador
12) suplemento suporte dos acessórios
13a) Cone
8) Suporte dos acessórios
13) Peneira
9) Acessório cortador de rodelas
10) Acessório ralador
11) Acessório cortador de batatas
4) Faca

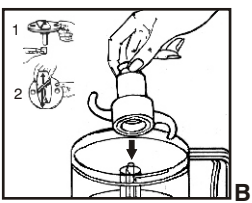
# Funcionamento

## Montagem

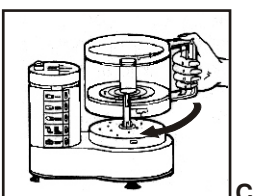
Antes de ligar o aparelho na tomada, verifique se a tensão (voltagem) da rede corresponde à do seu FAET Multipratic. Para montar o FAET Multipratic, coloque o recipiente (3) sobre o eixo impulsor (1a) verificando se os encaixes de bloqueio (3b) coincidem com as saliências da base do aparelho. Para travar, faça um pequeno giro para a esquerda, conforme mostra a figura ao lado. (Figura C).

Acople a faca (4) ou o suporte dos acessórios (8) com o acessório apropriado (este entra na janela do suporte dos acessórios introduzindo-se primeiro o lado da aleta e em seguida o outro lado onde vem gravado uma seta, fazendo com que a direção da seta coincida com a direção da seta gravada no suporte dos acessórios) no eixo impulsor (1a) (Figura B). Com os acessórios ralador e cortador de rodelas coloque antes o suplemento suporte dos acessórios de cor vermelha, encaixando-o na abertura do suporte dos acessórios. Coloque a tampa (5) de forma que suas travas de segurança se ajustem corretamente às guias (3a) do recipiente. Gire a tampa para a esquerda até que fique completamente segura. **Só assim o FAET Multipratic entrará em funcionamento. (Figura A).**


A

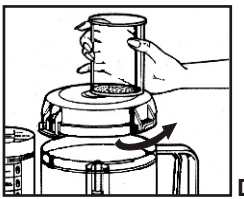


B

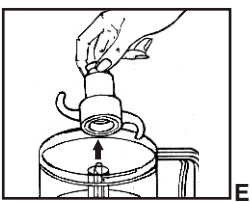

C

## Desmontagem

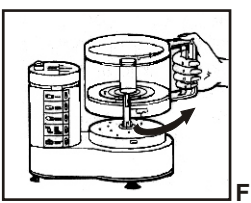
Desligue o FAET Multipratic.
Retire a Tampa (5) fazendo um pequeno giro para a direita. Seu interruptor de segurança deterá imediatamente o acessório ou a faca no caso de não haver desligado o aparelho. (Figura D).
Retire a faca (4) ou o suporte dos acessórios (8), puxando para cima e segurando sempre pela parte superior de plástico. (Figura E).
O acessório metálico sai da janela pressionando-o para o lado onde está gravada uma seta.
Para retirar o recipiente (3) gire-o para a direita, desbloqueando-o e levantando. (Figura F).



D



E



F

# Conselhos de uso.

Consulte o guia de preparação de alimentos. Quando utilizar alimentos que só requerem uns poucos segundos de preparo, use o seletor na posição Pulsar para funcionamento intermitente. (Figura G).

Para tarefas que levam mais tempo, use o FAET Simples Processor com o seletor na posição Ligar, para funcionamento contínuo .(figura H)

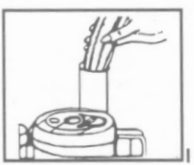
Coloque os ingredientes pelo alimentador (6) ou diretamente no recipiente (3), de acordo com o tipo de alimento e a função a realizar (veja o guia para maiores esclarecimentos). (Figura I)

## Importante

- Nunca tente ligar o interruptor de segurança por meio de um objeto qualquer.
- Nunca use os dedos para empurrar o alimento pelo tubo alimentador, use somente o pressionador.
- Ao utilizar o acessório cortador de batatas, nunca use o suplemento.
- A faca é muito afiada. Segure-a sempre pela parte de plástico.
- Ao utilizar a faca, coloque-a antes de introduzir os alimentos.
- Não use quantidades de ingredientes nem tempos superiores aos indicados no guia.
- Ao fazer massas, siga fielmente as instruções de cada receita.
- Se desejar fazer outras receitas de massas não indicadas no guia, siga estes conselhos.
- Não utilize mais do que 200g de farinha.
- Utilize como mínimo 50 ml de água ou 4 colheres de sopa.
- Ao preparar líquidos, nunca ultrapasse o nível máximo indicado no recipiente (300 ml).
- Caso sua receita ultrapasse as medidas para o uso do recipiente, divida-a em partes.

G

H


I

## Advertência

Ao utilizar o acessório faca, coloque-o antes de introduzir os alimentos.

Ao colocar os acessórios cortador de rodelas, cortador de batatas ou ralador, coloque primeiro o lado da aleta e, em seguida, o outro lado, onde

se vê uma seta gravada. O posicionamento da seta deve coincidir com a direção das setas gravadas no suporte dos acessórios.

Para extrair este acessório, pressione sempre primeiro pelo lado onde está a seta.

Com os acessórios ralador e cortador de rodelas, coloque antes o suplemento vermelho, acoplando-o à abertura do suporte dos acessórios.

**Importante:** Ao utilizar o acessório cortador de batatas nunca use o suplemento.

## Limpeza

Retire a tampa do recipiente e os acessórios lave-os com água e sabão.

Não é recomendável lavar as peças em lavadoras de pratos.

Enxágüe e seque bem as peças antes de guardá-las.

Limpe o resto do aparelho com um pano úmido.

**Nunca coloque a base do aparelho dentro da água.**

# Guia para preparo de alimento

## **Picar** (utilize o acessório faca)

| Produto | Quant. | Preparação | * Veloc. | Tempo |
|---|---|---|---|---|
| Carne bovina | 300 g | Introduzir em pedaços após a colocação da faca | Ligar | 10 seg. |
| Carne suína | 300 g | introduza em pedaços após a colocação da faca | Ligar | 15 seg. |
| Amendoim | 200 g | Inteiros, diretamente no recipiente | Ligar | 15 seg. |
| Ovos cozidos | 6 unid. | Diretamente no recipiente | Pulsar | 7-10 toques* |
| Pão duro | 1 pãozinho | Em pedaços, introduza diretamente no recipiente | Pulsar/Ligar | 6-10 toques* - 45 seg. |
| Tomate | 250 g | Diretamente no recipiente | Ligar | 40 seg. |
| Cebola | 250 g | Diretamente no recipiente | Pulsar | 6-10 toques* |
| Cenoura | 250 g | Diretamente no recipiente | Ligar | 10 seg. |
| Verduras | | Só as folhas, diretamente no recipiente | Pulsar | 8-10 toques* |
| Queijo duro | 125 g | Em pedaços de 2 cm aprox.; Introduzi-los diretamente no recipiente | Ligar | 45-60 seg. |
| Maçãs | 250 g | Em pedaços, diretamente no recepiente | Ligar | 6 seg. |
| Chocolate | 100 g tablete | Em pedaços pequenos, diretamente no recepiente | Ligar | 45 seg. |

(*) Você notará que o seletor de velocidades na posição Pulsar liga o aparelho apenas enquanto pressionado.
Os "toques" referidos nesta tabela correspondem ao número de vezes que você deverá apertar o seletor na posição Pulsar.

## **Bater, misturar e amassar** (utilize o acessório faca)

| Produto | Quant. | Preparação | Veloc. | Tempo |
|---|---|---|---|---|
| Claras | 2-4 claras de de ovos | Deretamente no recipiente adicionado opcionalmente 4 colheres de sopa de água para cada clara de ovo (1) | Ligar | 2 min. 30 seg. |
| Chantily | 1/4 litros creme de leite fresco | Diretamente no recipiente | Ligar | 1 min. |
| Batidas e molhos (2) | 250 ml | Diretamente no recipiente | Ligar | |
| Massas | ver receituário | Diretamente no recipiente | Ligar | 1 min. |

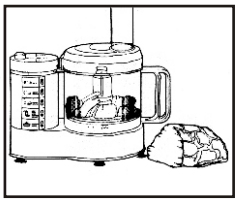
(1) Se desejar bater claras com açúcar, adicione também o açúcar junto com a clara, antes de começar a batê-la, na proporção de duas colheres de sopa rasas de açúcar para cada clara.

## Cortar; ralar e cortar batatas

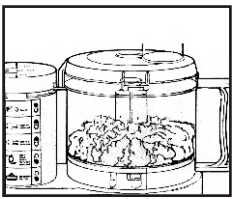
Utilize o acessório apropriado.
Para cortar em rodelas e ralar, utilize o suplemento vermelho do suporte dos acessórios.
Ao empregar o acessório cortador de batatas nunca coloque o suplemento.
Corte as verduras num tamanho adequado para passar pelo alimentador, procedendo da mesma forma com qualquer outro tipo de alimento.
Introduza os ingredientes pelo alimentador, empurrando-os com o pressionador e socando levemente.

Use o FAET Simples Processor com funcionamento intermitente .

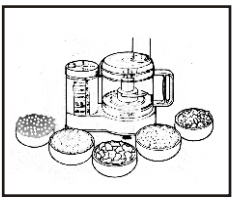
# Funções Básicas Picar



Uma vez colocada a faca, introduza a carne no recipiente, previamente cortada em pedaços de aproximadamente 2 cm. Tape o recipiente.



Ligue na posição de velocidade contínua. Mantenha o aparelho ligado até obter o grau de picado desejado.

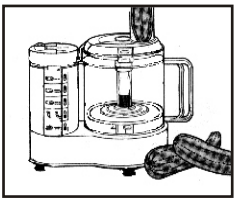


Praticamente pode-se picar qualquer tipo de alimento: carne, cebola, verduras, queijos, etc.

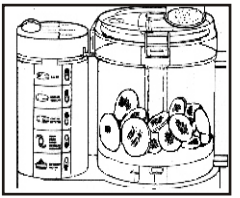
## Recomendações

- É importante que os pedaços introduzidos sejam iguais, para obter um picado final uniforme.
- Para os alimentos muito suaves e com muito teor de água (ovos duros, cebola, etc.) é melhor usar a posição de velocidade intermitente, pois eles se picam muito rapidamente. Assim, se obtém o picado desejado.
- As ervas, como o cheiro verde, devem estar secas antes de picá-las. É melhor também tirar os talos das mesmas.
- Quando você tiver que picar alimentos suaves e duros ao mesmo tempo, convém picar primeiro os duros.
- Se a faca for obstruída por uma porção de alimentos, desligue o aparelho tire a faca, limpe-a com uma espátula, esvazie o recipiente e torne a picar.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção “Guia de Preparo de Alimentos”.

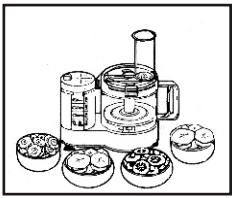
# Cortar em rodelas



Coloque o acessório cortador no suporte dos acessórios com o suplemento vermelho. Tape o recipiente e introduza os alimentos pelo tubo alimentador.



Com o pressionador empurre, e ligue na posição de velocidade intermitente.
Continue empurrando até acabar o alimento que você vai cortar.

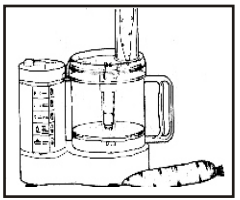


O aparelho FAET Multipratic corta todo tipo de vegetais, frutas, etc. Para utilizá-lo da melhor forma possível, veja as recomendações.

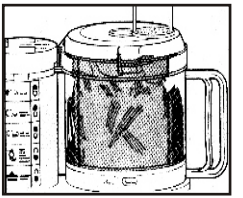
## Recomendações

- Selecione frutas ou vegetais maduros, mas consistentes. Se estão moles, o corte é pior.
- Não corte alimentos congelados ou extremamente duros.
- Para obter um melhor resultado no corte, é conveniente que os alimentos estejam à temperatura de geladeira.
- Para obter rodelas regulares, é aconselhável cortar a primeira rodela com uma faca, para que fique plana a superfície que vai entrar em contato com acessório cortador.
- Parta os alimentos sempre mais curtos que o tubo alimentador, para poder introduzir o pressionador e nunca os dedos.
- Quando o alimento a cortar é estreito e alongado, é melhor dividi-lo em duas metades e introduzir ambas para que estas, ao ocupar toda a capacidade do alimentador, resultem em rodelas regulares.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção “Guia para Preparo de Alimento”.

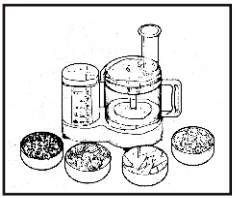
# Ralar



Coloque o acessório de ralar no suporte dos acessórios com o suplemento vermelho.
Tape o recipiente e introduza o alimento pelo tubo alimentador.



Empurre o pressionador e ligue na posição de velocidade intermitente.
Não encha o recipiente de modo que o alimento a ser ralado toque o disco ralador.

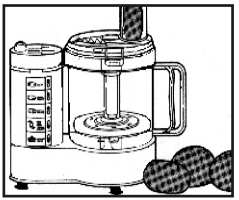


Praticamente você pode ralar qualquer tipo de frutas e vegetais, observando as recomendações abaixo.

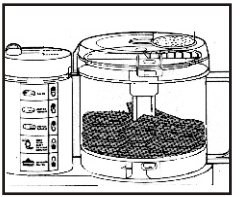
## Recomendações

- Selecione alimentos maduros, mas consistentes.
- Os alimentos moles (tomates etc) não se ralam bem.
- Para fazer gelo "pilé", utilize o ralador. Introduza o gelo pelo alimentador, empurre-o com o pressionador e ligue na posição de velocidade contínua.
- Não se pode ralar carne crua ou cozida.
- Se quiser obter raladuras compridas, posicione o alimento horizontalmente no alimentador.
- Pressione com maior ou menor intensidade conforme a dureza dos alimentos.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção "Guia para Preparo de Alimento".

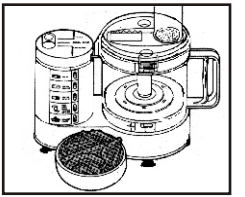
# Cortar batatas



Coloque o acessório cortador de batatas no suporte dos acessórios sem o suplemento vermelho. Tape o recipiente e introduza pelo alimentador as batatas descascadas.



Empurre levemente o pressionador e, em seguida, ligue na posição de velocidade intermitente, até que acabe de cortar.
Torne a encher o alimentador e repita a mesma operação, até obter a quantidade necessária de batatas cortadas.

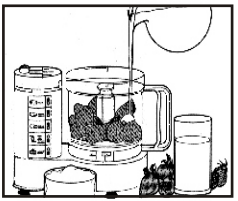


Praticamente não há limite de quantidade a cortar, unicamente tendo o cuidado de esvaziar o recipiente quando este esteja cheio.

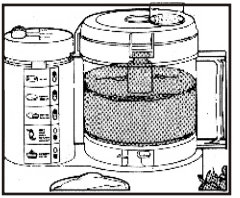
## Recomendações

- O tamanho ideal das batatas é aquele que permite que a batata entre inteira pelo tubo alimentador.
- As batatas novas cortam-se melhor que as velhas.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção “Guia para Preparo de Alimento”.

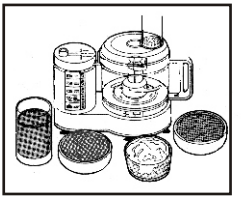
# Bater



Uma vez colocada a faca, coloque no recipiente os alimentos que você deseja bater, até a marca limite, e tape o recipiente.



Ligue na posição de velocidade contínua. Através do recipiente, observe o grau de batido. Quanto mais tempo, mais fino sai o batido.

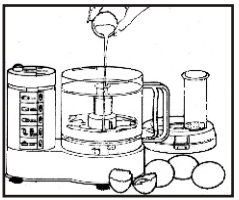


Os produtos batidos e molhos de qualquer tipo sairão a ponto de servir.
Mas, para conseguir melhores resultados, observe as recomendações abaixo.

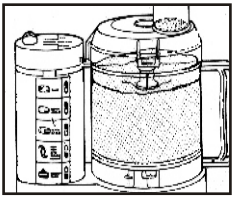
## Recomendações

- Para fazer molhos (maionese, molho tártaro, etc.) veja as respectivas receitas no capítulo "Molho".
- Ao fazer a maionese, nunca ultrapasse a quantidade de ½ litro de azeite para cada ovo, pois do contrário a maionese corta.
- Se, por qualquer motivo, a maionese cortar, adicione mais um ovo e continue batendo, acrescentado azeite até que se una.
- Quando se faz purês, massas de frutas ou de verdura, a consistência está em relação ao tempo em que o aparelho fica ligado.
- Para extrair os líquidos (purês, batidas, etc.) segure a faca pela parte plástica enquanto derrama o conteúdo. Assim, evita-se a possibilidade de a faca cair.
- É melhor fazer os produtos batidos de frutas triturando antes a fruta com açúcar e, depois de triturada, adicionar o líquido e bater brevemente.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção "Guia para Preparo de Alimento".

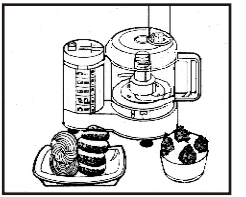
# Chantily e levantar claras



Uma vez colocada a faca, ponha as claras dentro do recipiente e tape-o.



Ligue na posição de velocidade contínua. Observe o crescimento das claras até que fiquem consistentes e adquiram uma cor branca.

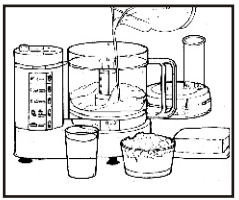


Da mesma maneira, pode-se fazer chantilly, substituindo as claras por creme de leite fresco.

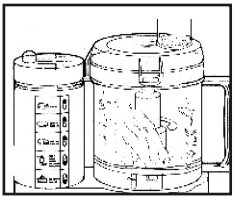
## Recomendações

- Se você quiser obter maior quantidade de clara batida, adicione 4 colheres de água para cada clara.
- Se você quiser claras a ponto de neve, com açúcar, adicione no início da operação duas colheres de açúcar para cada clara.
- Ao fazer claras, a ponto de neve, obtêm-se melhores resultados e maior rapidez utilizando-se o aparelho FAET Multipratic sem colocar o pressionador.
- É aconselhável que as claras estejam à temperatura ambiente.
- Se você quiser fazer manteiga, depois que a nata estiver levantada, continue batendo até que o soro se separe. Tire-o, acrescente água limpa e bata de novo, repetindo esta operação de troca de água e bater, até que a água saia limpa.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção “Guia para Preparo de Alimento”.

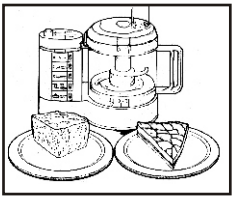
# Amassar



Uma vez colocada a faca, coloque no recipiente todos os ingredientes a serem utilizados para fazer a massa.
Tape o recipiente.



Ligue o aparelho na posição de velocidade contínua e observe como vai se formando a bola.
Uma vez formada a bola, desligue o aparelho, pois a massa não melhora, por mais tempo que a máquina fique ligada.

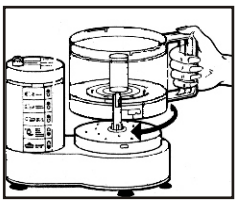


Com o FAET Multipratic pode-se fazer, em questão de segundos, qualquer tipo de massa, leve ou pesada.

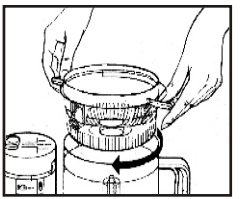
## Recomendações

- Não aumente as medidas de farinha especificadas no folheto de instruções.
- Se você deseja fazer quantidades maiores, divida a receita em duas ou mais partes.
- Se você observa que a massa está muito mole, acrescente um pouco de farinha; e se está muito dura, acrescente um pouco de água.
- Antes de tirar a massa do recipiente, tire a faca.
- Se isto for difícil, tire primeiro um pouco de massa até que possa tirar a faca, nunca usando a mão.
- Ponha um pouco de farinha de trigo nas mãos, para que a massa não fique aderida ao tirá-la.
- Para qualquer dúvida sobre quantidades, tempos, velocidades, etc., consulte a seção “Guia para Preparo de Alimento”.

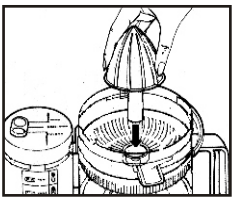
# Espremedor de frutas



Para adaptar o acessório espremedor coloque o recipiente (3) sobre o eixo impulsor (1a), verificando se os encaixes de bloqueio (3b) coincidem com as saliências da base do aparelho.
Para travar, faça um pequeno giro para a esquerda, conforme mostra a figura acima.



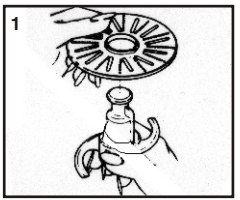
Coloque a peneira (13) de forma que suas travas de segurança se ajustem corretamente às guias (3a) do recipiente. Gire o acessório espremedor para a esquerda até que fique completamente seguro.



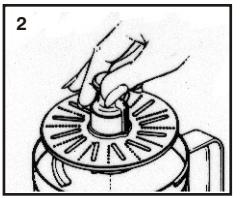
Em seguida, coloque o cone (13a) sobre o eixo impulsor (1a), de maneira que se encaixe perfeitamente. Só assim entrará em funcionamento.

**Atenção:** A quantidade de suco não pode ultrapassar a peneira (13), senão o líquido se derrama ao ser retirado.

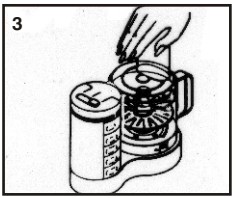
# Descascador




Para utilizar o disco descascador, encaixe-o sobre a faca com os dentes voltados para cima.




Após o encaixe, coloque a faca no recipiente. Ponha o alimento a ser descascado.




Tampe o recipiente e ligue o aparelho na velocidade intermitente.

## Recomendações

- Selecione batatas de forma arredondada e de tamanho médio.
- Coloque de 4 a 5 unidades por vez.
- Não utilize alimentos cozidos.
- Mantenha o alimentador fechado com o pressionador segurando firmemente.